

Baladin & Teo Musso

À la recherche de nouvelles sensations et saveurs

Située à Piozzo dans le sud du Piémont (Italie), la brasserie Baladin vient de créer deux nouvelles bières innovantes – voire révolutionnaire pour l'une – : la Baladin Xyauyù Kioke et le Beermouth. Il n'en fallait pas plus pour aiguïser notre curiosité et franchir les Alpes pour partir à la rencontre de cette brasserie et de son propriétaire ô combien atypique.

→ par Herué Loux

Matterino Teo Musso est né le 5 mars 1964 dans une famille d'agriculteurs à Piozzo, charmante commune italienne de la province de Coni.

Homme à la personnalité multiple et doté d'excellentes compétences en communication, il est considéré comme le représentant le plus significatif d'une nouvelle façon de voir la bière, considérée comme un produit strictement artisanal, et de préférence à combiner avec de la nourriture.

Baladin est sa « création », l'étiquette qu'il utilise pour faire voyager sa bière dans le monde entier. Mais c'est aussi le nom d'un projet ambitieux qui exprime sa philosophie du goût au sens le plus large du terme.



Teo Musso: « La bière, c'est la Terre ».



La brasserie Baladin écrasée par le soleil du Piémont.

Un caractère

Il a un lien si fort avec la Terre qu'il a décidé de participer directement à la production des ingrédients qu'il utilise, porté par la conviction que: « La bière, c'est la Terre ».

Il se décrit d'ailleurs comme un homme provocateur. « Je rejette certaines conventions de la culture du goût et j'essaie de créer des paradoxes avec ma bière. Je suis moi-même un paradoxe: pour l'école italienne, je suis ignorant. Pourtant, je suis souvent appelé à enseigner et même à donner des cours à l'université. Je pense que je suis quelqu'un qui aime les belles choses, d'où qu'elles viennent et quelle que soit leur valeur. J'aime expérimenter et partager le résultat de mes expériences avec d'autres, puis voir ce qui se passe. Si vous me demandez où se situe la limite entre le travail et l'art, je dirais que c'est le dernier centimètre de peau sur le petit doigt de mon



«pied qui reste sur la terre. Je suis un entrepreneur inhabituel. Je ne fais pas trop de calculs, je me laisse guider par les émotions!».

La Baladin Xyauyù Kioke

Présentée au « Salone De Gusto » à Turin le 16 septembre 2018, cette nouvelle bière basée sur la Baladin Xyauyù est, pour résumer, une bière volontairement oxydée qui a profité d'un vieillissement en « Kioke ».

Mais tout cela est une longue histoire qui fait appel à un savoir-faire venu du Japon et fort peu connu. Partons donc à la découverte de cette bière et de cet énigmatique Kioke. La Xyauyù Kioke combine deux grandes traditions artisanales dans le monde de la fermentation : l'art de la fabrication de la bière et celui de la production de la sauce de soja artisanale. Le Kioke est un fût en bois de cyprès ouvert produit par Yasuo Yamamoto (Yamaroku Shoyu), sur l'île de Shodo au pays du Soleil-Levant, et est utilisé pour la



Une barrique de Kioke installée dans la brasserie.

fermentation de la sauce de soja. La Xyauyù a, quant à elle, été créée à Piozzo, dans la brasserie de la ferme Baladin, suite à l'envie de Teo Musso d'explorer l'univers de l'oxydation. La bière, une fois fermentée et vieillie pendant 18 mois, est mûrie en plein air dans un nouveau fût de Kioke, c'est-à-dire qui n'a jamais été utilisé pour la fermentation du soja. Le fût donne des notes de cyprès résineux et une touche légèrement acide, pour un profil aromatique unique.

Il faut toutefois noter que la fabrication de fûts de Kioke est en train de disparaître au Japon. Pour préserver cette tradition séculaire, Yamamoto a décidé de les fabriquer dans son atelier, dans l'intention d'inspirer ses collègues et les autres tonneliers. Cette bière est un moyen de partager cet effort, tout en jouant ce que nous croyons être l'un des rôles clés des produits artisanaux : raconter des



histoires à travers des émotions et partager. La *Xyauyù Kioke* sera produite en quantité limitée tous les deux ans. La version présentée ici est basée sur la *Xyauyù Oro* 2016, qui a été vieillie dans le fût de Kioke de 2017 et mise en bouteille en septembre 2018.

Ce sont quelque 4 000 bouteilles qui ont été produites, pour un total d'environ 2 000 litres. Selon le choix du maître brasseur, 2 000 bouteilles seront immédiatement vendues dans le monde entier, tandis que les bouteilles restantes vieilliront encore environ un an et seront ensuite mises à la disposition des amateurs.

Le désir de raconter cette belle histoire a également conduit à la création d'un emballage spécial, où les dessins donnent à chacun la chance de comprendre l'âme de ce produit: le fût Kioke.

Détails techniques

Taille: bouteille de 50 cl.

Teneur en alcool: 14% alc.

Degré Plato: 36.

Couleur: EBC 38-42.

Unité d'amertume: IBU 13-15.

Température de service: 12-14 ° C.

Données techniques du baril

Hauteur: 180 cm et capacité de 3 000 litres.

23 octobre 2018, l'arrivée du Beermouth

Nous étions déjà dans la confiance lorsque, durant l'été 2017, nous avons pu goûter les prémices de cette nouvelle boisson. Un Vermouth à base de bière, telle était l'idée. Idée d'autant plus alléchante que le Vermouth est né dans le Piémont, il y a plus de deux siècles, inventé par Antonio Benedetto à Turin en 1786.

Le *Beermouth* est un produit novateur et, en même temps, fortement inspiré par la tradition. Il résulte de la combinaison entre une bière à forte personnalité et structurée et un mélange d'épices et d'herbes soigneusement sélectionnées extraites à l'aide de techniques les plus avancées. Cette création est la résultante de la vision de Teo Musso pour le monde de la fabrication de la bière et de son expérience dans l'utilisation des épices, ainsi que de la créativité et de l'expérimentation



Dennis Zoppi, Teo et Giacomo Donadi, des inventeurs de goûts.



Cocktail présenté par Franco Tucci Ponti, le Pontoki.

de Dennis Zoppi et Giacomo Donadio, en tant qu'inventeurs de goûts et de « *croisements* » entre produits de différentes natures. Un mélange de passions qui a jeté les bases d'une nouvelle façon de penser la bière et des boissons d'excellente qualité dans le monde de la mixologie.

Le *Beermouth* a une couleur ambrée, des notes épicées et modérément balsamiques, un goût élégant et bien équilibré, un caractère citronné et une finale persistante et agréablement acide. Il est parfait seul à l'apéritif ou en fin de repas et pour mixer des boissons.

Innovation inspirée par la tradition

Le *Beermouth* est un produit sans précédent qui s'inspire de la tradition piémontaise du Vermouth. Des extraits hydroalcooliques d'herbes aromatiques et d'épices sont utilisés pour fortifier une boisson fermentée utilisée comme base, mais le vin a été remplacé par de la bière.

La *Xyauyù* (la base) est une des bières emblématiques de Baladin. Caractérisée par un profil aromatique complexe et un corps puissant, la bière est sans mousse et plate.



La teneur en alcool de départ est d'environ 14%. Ces caractéristiques la rendent parfaite pour supporter l'intensité des épices. De plus, le *Beermouth* – qui titre 19% d'alcool, tout de même – est composé de treize plantes traditionnelles, traitées avec des techniques d'extraction innovantes (ultrasons et distillation sous vide à basse température) qui préservent leurs arômes parfumés.

10 000 bouteilles seront produites. Nous les retrouverons principalement dans le secteur Horeca ou dans les bars à cocktails, afin de promouvoir son utilisation en mixologie.

Il ne vous reste plus qu'à vous procurer ces précieux nectars, faire votre propre expérience gustative et peut-être boire votre premier *Beermouth* avec pour toile de fond les paysages du Piémont pour être au cœur de sa contrée d'inspiration.

Salute! Santé! ●

> www.baladin.it



Franco Tucci Ponti.